'LIFE TASTES GOOD'

A GLOBAL COMPANY

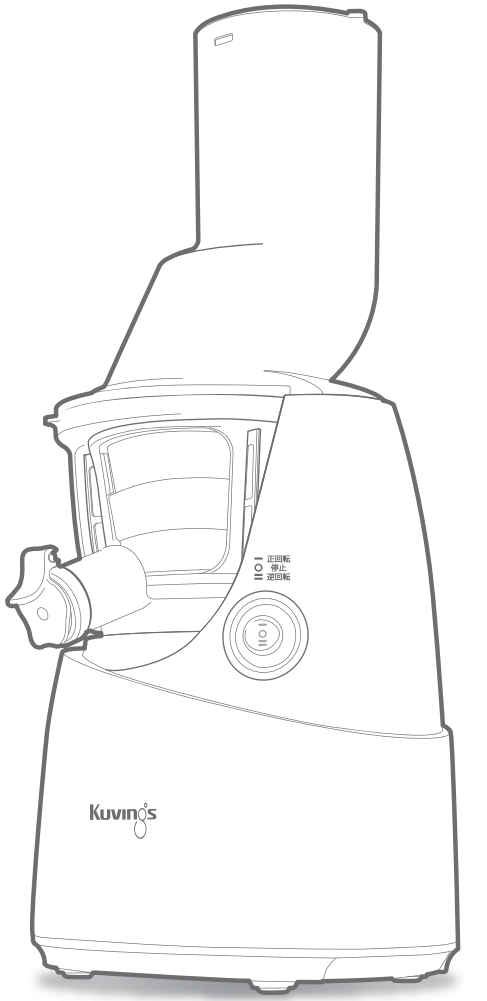
Kuvings

WHOLE SLOW JUICER

M6

# クビンス
# 取扱説明書

- お読みになったあとは、ご利用いただく方がいつでも見られるところに必ず保管してください。
- 保証書はこの取扱説明書に添付しています。
- この商品を安全に正しくご利用いただく為に、ご使用前にこの取扱説明書をよくお読みになり十分理解してください。
- 本製品は品質の改善などにより予告無く変更されることがあります。
- 本製品は日本仕様で生産されています。海外では使用できません。




B77JM6①1-140207M

# 目次


| | |
|---|---|
| 安全にお使いいただくための注意事項 | 03 |
| 安全上の 警告 | 04 |
| 安全上のご注意 | 05 |
| 各部のなまえ | 06 |
| 組み立て方法 | 08 |
| 使用方法 | 10 |
| 使用上の注意事項 | 12 |
| 材料別の注意事項 | 13 |
| 材料別搾汁のポイント | 14 |
| 豆乳＆豆腐の作り方 | 18 |
| 取り外し方法/お手入れ方法 | 20 |
| シリコン部品のお手入れ方法 | 22 |
| オプション｜ 回転ブラシの使用方法 | 23 |
| サービスを依頼する前に(Q&A) | 24 |
| 製品の規格 | 26 |


## 安全にお使いいただくための注意事項

### ご使用前に必ずお読みください。

1. 必ず取扱説明書をお読みください。
2. 電源プラグ、コード、部品などに異常のないことを必ずご確認後、ご使用ください。
   (万一、異常が発生した際は分解しないで、必ずカスタマーセンターまでご連絡ください。)
3. 電源コードが損傷を受けた場合、事故発生を避ける為に、その交換は、メーカー、
   そのサービス代行業者又は同等レベルの資格を備えているものが行わなければなりません。
4. 部品の組み立てや取り外しをする時は、必ず電源プラグを抜いた状態で行ってください。
5. ご使用前に組立状態を確認し、作動中は絶対に接続部を外さないでください。
6. 作動中は部品を触らないでください。
7. 製品を改造しないでください。
8. 使用後は必ずスイッチを切り、電源プラグを抜いてください。
9. 同梱されてる部品を使用してください。
10. 子供や幼児の手が届かない所に保管してください。
11. 投入口には専用の押し込み棒以外(指, スプーン、箸、トングなど)は入れないでください。(事故の原因となります。)
12. お子様が製品を持って遊ばないように指導してください。
13. 身体的な感覚と精神的な能力が低下したり、経験や知識が豊富でないユーザー（子供を含む)は
    一人で製品を使用せずに、製品の使用に関連して、安全に責任を負うよう指示事項を十分に
    熟知した人の指導と支援を受けてください。
14. 製品は用途以外に使用しないでください。
15. 本製品は短時間の定格用です。
16. 必ず室内でご使用ください。

· 本製品は家庭用(日本国内用)です。業務用として使用しないでください。
（商業的な使用、通常使用と異なる状況で発生した事故について、品質保証期間及び製造物責任は適用されません。）
· 取扱説明書は捨てないで、必ず使用前後、保管の際に、ご覧ください。
· 本製品を他人に譲渡及び貸与する際は、取扱説明書もご一緒にお入れください。

使用者の安全と財産の損害などを防ぐための内容です。
次のページの内容をよく読んで正しくお使いください。

⚠ 警告：「取り扱いを誤った場合、使用者が死亡または重傷を負うことが想定されること」を示します。
❗ 注意：「取り扱いを誤った場合、使用者が傷害を負うことが想定されるか、または物的傷害の
発生が想定されること」を示します。

禁止（してはいけないこと）を示します。
電源プラグをコンセントから必ず抜くことを示します。
絶対しなければならないことを示します。
指示する行為の強制(必ずすること)を示します。
分解禁止を示します。
感電予防のための接地を示します。

## 安全上の警告

一つのコンセントに複数の電源プラグを同時に接続しないでください。
→ 異常発熱、火災の原因となります。

ぬれた手で電源プラグを抜き差ししないでください。
→ 感電の恐れがあります。

使用時以外にはコンセントから電源プラグをお抜きください。

電源プラグにホコリ、水などがついたら、乾いた布巾などで拭いてください。
→ 感電、火災の恐れがあります。

高い所から落としたり、強い衝撃を与えないようにご注意ください。
→ 破損、故障の原因となります。

電源コード部分を引っ張って抜かないでください。
→ 火災、感電の原因となります。

電源プラグがコンセントに接続されているとき、押し込み棒以外(指、スプーン、箸など)は投入口に入れないでください。また、ドラム蓋を開けたままドラムの中に手などを直接入れ、部品を触らないでください。
→ 事故の原因となります。



## 安全上のご注意

全ての部品は食器洗浄機に入れて洗わないでください。
40度以上の熱湯で洗わないでください。
→ 品質の低下に繋がります。

修理技術者以外は絶対に、本体の分解、修理、改造をしないでください。
→ 異常作動による火災、けがの恐れがあります。

傾いた所や不安定な場所で使わないでください。
→ 破損や事故の原因となります。

子供や幼児の手の届かないところに保管してください。
→ けがの恐れがあります。

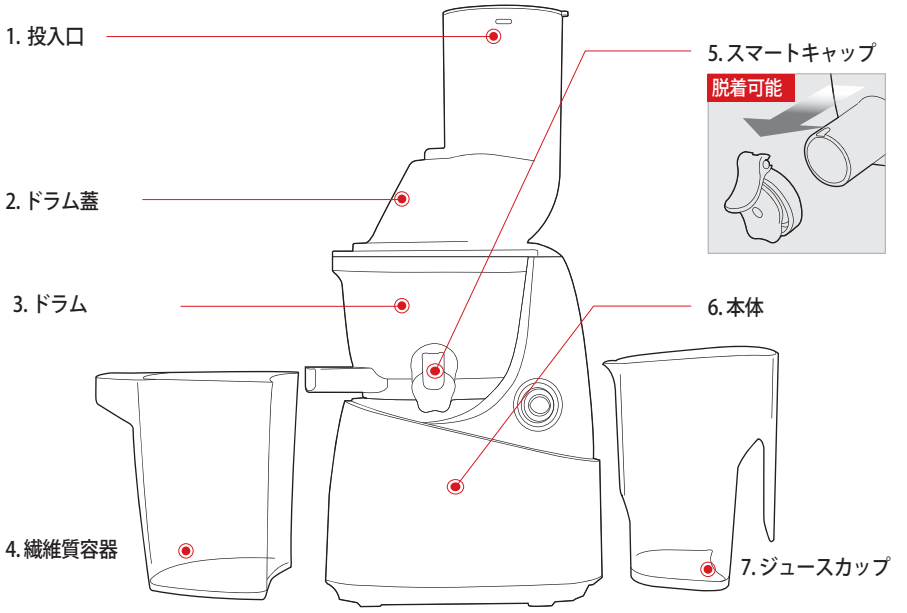
熱器具の近くで使用、保管しないでください。
→ 変形、変色の原因となります。

絶対に化学薬品や揮発性物質などで掃除しないでください。
→ 変色、脱色、または火災の原因となります。

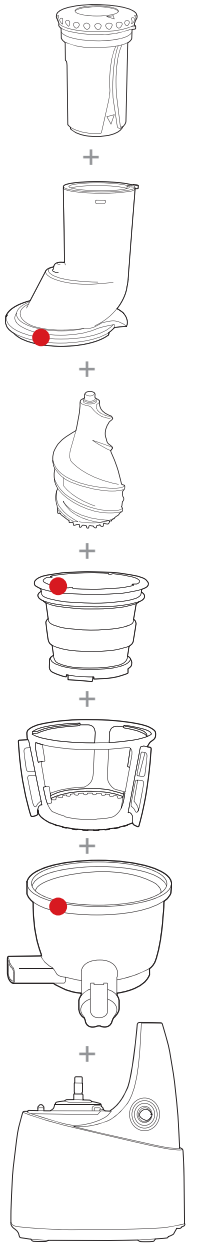
電源コードを無理に曲げたり、重い物を乗せないでください。
→ 火災の原因となります。

材料なしで空回転をしないでください。
→ 材料なしで空回転をするとスクリュー破損の原因となります。

# 各部のなまえ

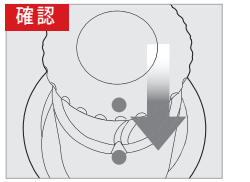



| | | | |
|---|---|---|---|
| 7. 回転ワイパー | 8. ストレーナー | 9. スクリュー | 10. 押し込み棒 |
| 11. 洗浄用ブラシ | 12. 出口洗浄用ブラシ | 13. 回転ブラシ | 14. 豆腐型 |



**押し込み棒の使用方法**

確認



● 表示点を合わせ、
下に押します。

## STEP 1

**ドラムセットの組み立て方法**

各部の●表示点を合わせ、順番
どおりに入れて組み立てます。
ドラム蓋は●表示点を合わせた後、
時計回りに回して閉めます。

## STEP 2

**ドラムセットと本体の組み立て方法**

本体にドラムセットをのせ、ドラム蓋の
▼と本体の◺をあわせて、◢と▼が
重なるように回します。

# 組み立て方法

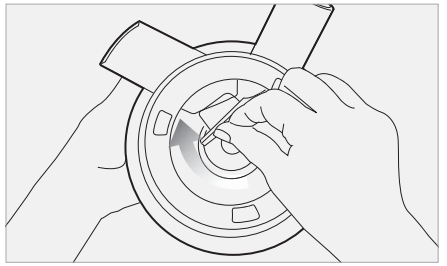
## STEP 1 ドラムセットの組み立て方法

**使用前に必ずご確認ください。**

- ドラムセットを十分に洗ってから、ご使用ください。
- シリコンキャップとシリコンリングが正しくセットされているかご確認ください。

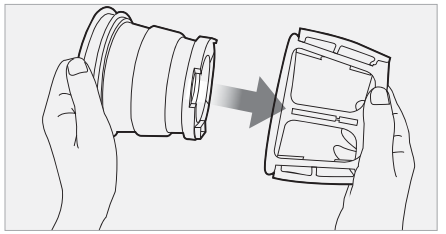
＊ご購入時、シリコン類はすでに装着されています。

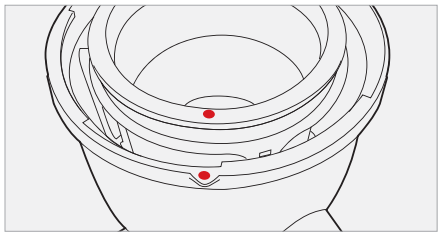
**1** シリコンキャップを図のように矢印方向にしっかり差し込みます。



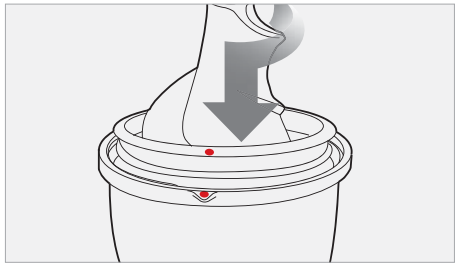
注 意 | シリコンキャップがしっかり差し込まれていないとジュースの量が減ったり、漏れたりする可能性があります。

**2** 回転ワイパーとストレーナーをはめた後、ストレーナーとドラム蓋の●表示点を合わせて組み立てます。



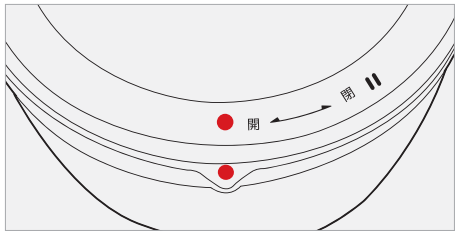


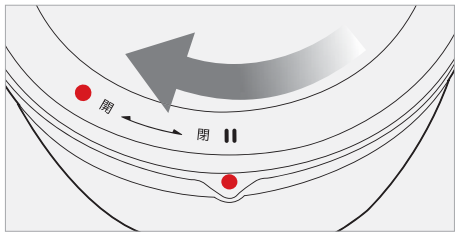
**3** スクリューをストレーナーの中央に入れ、回しながら押し入れます。



注 意 | スクリューがしっかり入らないと、ドラムとドラム蓋は正しく組み立てられません。

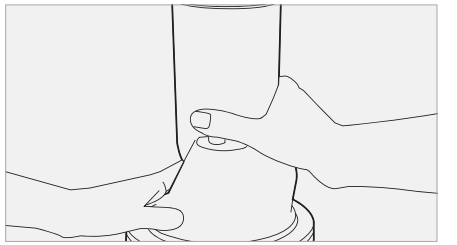
**4** ドラムとドラム蓋にある●表示点を合わせ、時計回りに回し、▮▮表示点を一致させ、閉めます。



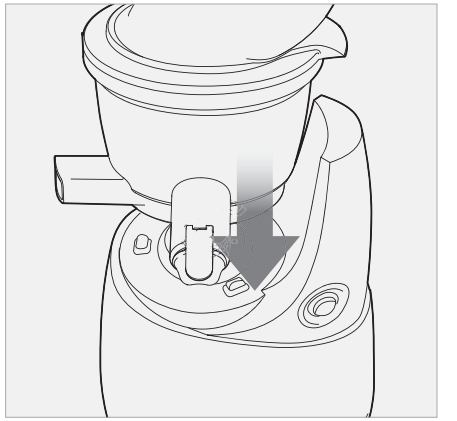




## STEP 2 ドラムセットと本体の組み立て方法

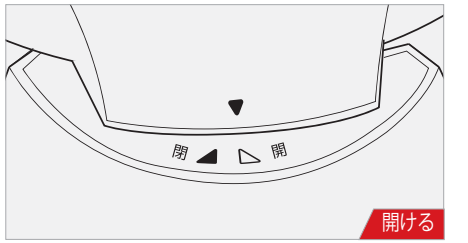
**TIP** 図のようにドラム蓋を片手あるいは両手で持ち、時計回りに回します。

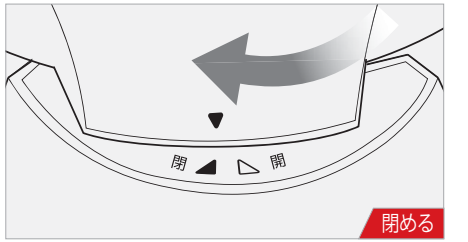


**5** 本体にドラムセットをのせ、ドラム蓋の▼と本体の◺をあわせて、◢と▼が重なるように回します。



**6** ドラムセットの「閉める/開ける」状態の表示です。




注 意 | 正しくセットされないと作動しません。

**7** ジュースカップと繊維質容器を図のように排出口に合わせます。

# 使用方法

## STEP 1 下ごしらえした材料を準備し、電源プラグをコンセントに差し込み、電源を入れてください。

注 意 |
- 濡れた手で電源プラグを触らないでください。(感電、ショート、火災の原因となります。)
- コンセントに正しく差し込まれているか、ご確認ください。

## STEP 2 作動スイッチの"正回転"を押して、作動を開始します。

注 意 |
- 正回転：材料を下に押し下げながら、低速圧搾方式でジュースを搾ります。
- 逆回転：スクリューを逆回転させてストレーナー内部の材料を押し上げます。

※ 材料をたくさん入れ過ぎてスクリューの回転が止まった場合やドラム蓋が外れにくい場合には、
逆回転↔停止↔正回転を2~3回繰り返します。

### 使用途中、突然作動が停止した場合

スイッチを"停止"にし、"逆回転"を押して
スクリューに挟まれている材料を
上に持ち上げます。その後、また"停止"を押し、
回転が完全に止まったのを確認し、"正回転"を押します。
▶ 逆回転↔停止↔正回転を2~3回繰り返します。

正回転：材料を下に押し下げながら、低速圧搾方式で搾汁する。
停　止：作動が停止する。
逆回転：材料を上に押し上げる。(材料を上に戻す)

注 意 |
- 逆回転：材料を上に持ち上げます。(逆回転スイッチは押している時だけ作動します。)
- "逆回転"スイッチを押すときは、一度停止させ、回転が完全に止まった後、"逆回転"スイッチを押してください。
("逆回転"スイッチは短い時間(2~3秒間程)押しながら使用すると、より効果的です。)
("正回転"作動中に"停止"を押さずに、直接"逆回転"スイッチを押すと故障の原因となります。)
- それでも作動しない場合は、ドラムを外し、洗浄してご使用ください。

## STEP 3 下ごしらえした材料を1つずつ投入口に入れます。

注 意 |
- 繊維質が多い葉菜類(セロリ、ケール、小松菜など)
  - 茎は1つずつ(太い部分は長さを10cm未満)用意します。
  - 先に葉の部分をくるくる巻いて入れてから、茎と葉を交互に投入します。
- 硬い種が入っている材料は必ず種を除いてから、ご使用ください。
- 冷凍フルーツは種まで完全に解凍した後、ご使用ください。
- 一度に投入する材料の量が多いと、停止する可能性があります。
材料は1つずつ間隔を空けてゆっくり投入してください。

Tip |
- 押し込み棒は●表示点に合わせ、下に押します。
- 必要に応じ、押し込み棒を投入口に入れて上下に動かします。
ただし、押し込み棒を押し続けると、搾汁がうまくできない可能性があります。
  - 軟らかい果肉の材料(軟らかいりんご、軟らかいトマトなど)は押し込み棒で押しながら搾汁します。
ただし、押し込み棒で押し続けると、搾汁がうまくできません。

## STEP 4 スマートキャップでミックスジュース、しずく防止、簡易洗浄ができます。

Tip |
- スマートキャップを閉めて搾汁すると、果物/野菜はもちろん牛乳などの液体類と豆、バナナなどを入れ、ミックスジュースが作れます。
- 搾汁後、スマートキャップを閉めると、しずくも落ちませんので、ドラムの移動時にも便利です。
- 材料を変えてジュースを作る時、スマートキャップを閉めて簡易洗浄をすると、便利です。

注 意 |
- りんごなど泡が出やすい材料は、スマートキャップを開けたまま搾汁したほうが泡が少なくなります。
- スマートキャップを閉めて、たくさんのジュースを搾ると溢れる可能性がありますので、ご注意ください。

## STEP 5 ジュースと繊維質が排出されたらスイッチボタンで止めます。

注 意 |
- ドラム内部の繊維質が排出できていないと、ドラム蓋が開かない場合もあります。
(搾汁終了後、30秒程作動させ、ドラム内部に残っている繊維質を排出させてください。)
- ドラム蓋がうまく開かない場合は逆回転↔停止↔正回転を2~3回繰り返してから、ドラム蓋の上面を手のひらで押しながら回してください。

※ 材料によっては、投入口に水を入れ、簡易洗浄を行ってから、ドラム蓋を回してください。

## 使用上の注意事項

1. **材料なしで空回転をしないでください。**

   スクリュー破損の原因となります。

2. **30分以上連続でのご使用しないでください。**

   モーターが過熱し、故障の原因となります。

   ・連続使用する際には、停止した後 から30分以上の間隔をおいて、ご使用ください。

3. **作動中、絶対にジュース排出口に箸やスプーンなどを入れないでください。**

   回転ワイパーに挟まれ、部品破損の原因となります。

4. **投入口には専用の押し込み棒以外（指、箸やスプーン等）は入れないでください。**

   スクリューにからまり、部品破損、傷害または故障の原因となります。

5. **乾いている穀物類や硬い種が入っている果物及び氷は入れないでください。**

   ドラム、スクリュー、ストレーナー等の破損及び故障の原因となります。

   ・豆、米のような穀物は水でふやかしてから、または煮てからご使用ください。

   また柿、梅、ももののような果物は、必ず種を取り除いてからご使用ください。

   ※ 冷凍フルーツは種まで完全に解凍した後、少しずつ間隔を空けて搾汁します。

   ※ 氷(角氷など)は絶対に入れないでください。

6. **植物性油/動物性油（サラダ油、胡麻等）が多く含まれている材料は使用しないでください。**

   ※ 植物性油/動物性油がスクリューに付着すると、性能低下及び損傷の原因となります。

7. **一度排出された繊維質の2度搾汁はしないでください。**

   作動 停止 及びドラム蓋が開かなくなります。

8. **小さな種がある材料（ぶどう等）を使用した後は、必ずスクリュー底部の溝部分まできれいにお手入れください。**



## 材料別の注意事項

お客様の故意、また過失による故障、破損については保証適用範囲には含まれません。

### ホールスロージューサーには絶対に入れないでください！

| | | |
|---|---|---|
| 硬いタネ | | 柿、ナツメ、マンゴスチン、ライチ、アボカド、マンゴー、桃、あんず、スモモ、パパイヤなど<br>・硬い種は必ず除去してください。 |
| 厚く、硬い皮 | | パイナップル、メロン、スイカ、マンゴスチン、ドリアン、オレンジ、レモン、ミカンなど<br>・皮を必ず取り除いてください。 |
| 冷凍フルーツ、氷(角氷) | | 冷凍ブルーベリー、冷凍ストロベリー、冷凍マンゴ、氷(角氷など)<br>・冷凍フルーツは種まで完全に解凍した後、少しずつ間隔を空けて搾汁します。<br>・氷(角氷など)は絶対に入れないでください。 |
| 植物性油 / 動物性油 | | 植物性油/動物性油がスクリューに付着すると、性能低下及び損傷の原因となります。 |
| 搾れません! | | ココナッツ、サトウキビ、水でふやかしていない穀類（大豆、米）など<br>・絶対に入れないでください。 |

クビンス・ホールスロージューサーの取扱説明書をよく読み、構造や特性などご理解いただき、それぞれの材料に応じて下ごしらえをし、自然の恵み100%の健康的で美味しいジュースを毎日お楽しみください。

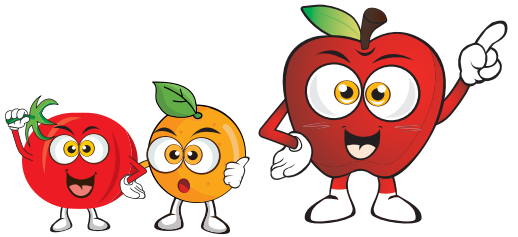
- クビンス・ホールスロージューサーは独自の低速圧搾方式で、ジュースと繊維質を分離し、最高のジュースを提供します。
- 冷凍(凍らせた)材料、硬い種がある材料、硬い皮などの果実、繊維質が多い材料などは、材料別搾汁ポイントをよく読み、正しく下ごしらえし、より美味しいジュースをお楽しみください。

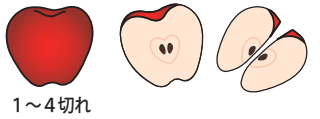
# 材料別搾汁のポイント

| | |
|---|---|
| 使用時、必ずご確認ください。 | · スクリュー停止及びドラム蓋が外れにくい場合、逆回転↔停止↔正回転を繰り返します。<br>· 搾汁後、ストレーナー内部の繊維質を排出させてからスイッチを切ってください。<br>· 材料の状態によって搾汁量が異なる場合があります。(新鮮な材料が搾汁にもっと良いです。) |
| 材料の投入ガイド | · 搾汁率の向上のため、材料は搾汁のポイントに準じる適当な大きさで用意し、<br>搾汁がよくできるか確認しながら間隔を空けてゆっくり投入してください。<br>(投入速度によってジュースの量に差がでます。) |
| ジュース内繊維質量の調節 | · 連続して搾汁する時、材料によってはジュース内に微細繊維質が多く含まれることがあります。<br>· 微細繊維質量を減らすには、ドラムセットを洗浄してから、ご使用ください。 |

| | |
|---|---|
| スマートキャップの活用ガイド | • スマートキャップを閉めて搾汁すると、果物/野菜はもちろん牛乳などの液体類と豆、バナナなどを入れ、ミックスジュースが作れます。<br>• 搾汁後、スマートキャップを閉めると、しずくも落ちませんので、ドラムセットの移動時にも便利です。<br>• スマートキャップを閉めた状態で簡易洗浄を行うと、続けての搾汁にも便利です。<br>• りんご・セロリなどの泡が出やすい材料は、スマートキャップを開けたまま搾汁したほうが、泡が少なくなります。<br>• スマートキャップを閉めて、たくさんのジュースを搾ると溢れる可能性がありますので、ご注意ください。 |

## 一般的な果肉材料 りんご、オレンジ、トマトなど






- オレンジは皮を剥いて、トマトとりんごはヘタを取って下ごしらえをしましょう。
- 材料が投入口より大きい場合は、材料を切って使用しましょう。
- 大きい種は除去して、搾汁しましょう。
- 適当な大きさ（1~4切れ）に切ってから、間隔を空けてゆっくり投入しましょう。

### 材料の準備

· 1~4切れに切って、投入口に入る大きさで準備します。

### 搾汁のポイント

· 準備した材料を1つずつ間隔を空けてゆっくり投入します。

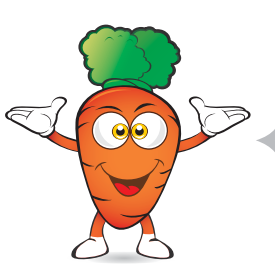
· 材料投入後、押し込み棒で押しながら、搾汁します。
（押し込み棒は、搾汁時、液体が投入口から飛び散るのを防止します。）

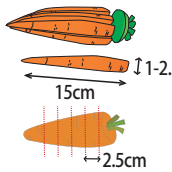
· りんごなどの泡が発生しやすい材料はスマートキャップを開けてから、ご使用ください。
（スマートキャップを閉めて使用すると、泡がより多く発生する可能性があります。）

· 搾汁後、酵素活性化作用による層分離、泡発生、褐変現象がおきる可能性がありますので、できるだけお早めにお召し上がりください。

· りんごを搾汁する時、発生した泡はこし布などを使用すると、よりきれいなジュースを楽しむことができます。

## 硬い材料/繊維質が多い材料 ニンジン、じゃがいも、ヤコンなど






ニンジンは硬い材料です。
太いまま一度に入れるとスクリューが停止する可能性があります。

果汁の多いリンゴ、レモンを一緒に搾るといいですよ！

### 材料の準備

· 厚さ(幅)1~2.5cm未満、15cmの長さで細く切ります。または厚さ(幅)2.5cm未満で輪切りにします。

### 搾汁のポイント

· 準備した材料を1つずつ間隔を空けてゆっくり投入します。

· ストレーナーの中の材料を確認しながら、投入してください。

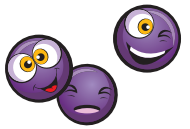
· よく搾汁ができているか確認しながら、間隔を空けてゆっくり投入してください。

· 果汁が多い材料と一緒に搾汁すると搾汁率がより良くなります。

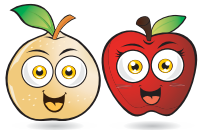
# 材料別搾汁のポイント

## 小さな種がある材料 ブルーベリー、ざくろ、ぶどうなど

ぶどう、ブルーベリーなどは種がストレーナーに残らないように少しずつ間隔を空けてゆっくり搾汁します。



ストレーナーの中に種が残らないように少しずつ間隔を空けて投入しましょう。



果汁が多いりんご、梨などを一緒に搾ると良いですよ！

### 材料の準備

- 冷凍フルーツ(ブルーベリー、ストロベリーなど)は種まで完全に解凍します。
- ぶどうはヘタを取り除き、水洗いして準備します。
- ざくろは中身だけを準備します。

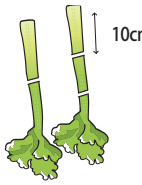
### 搾汁のポイント

- ぶどうは一度に3~5粒を投入し、よく搾汁ができているかを確認しながら搾ります。
- 解凍したフルーツ（解凍時に出てくる汁は捨てずに使います）はスプーンですくって、1さじずつ(約5g)入れます。
  よく搾汁ができているか確認しながら、間隔を空けてゆっくり搾汁します。
- 解凍したフルーツは牛乳、ヨーグルトなどと一緒に搾汁したほうが良いです。

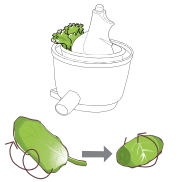
**注意** | ・小さな種によってドラム蓋がうまく開かない場合、30秒程作動させ、ドラム内部に残った繊維質を排出させてください。
・ドラム蓋がうまく開かない場合は逆回転↔停止↔正回転を2~3回繰り返してから、ドラム蓋の上面を手のひらで押しながら回してください。
（材料によっては、投入口に水を入れ、簡易洗浄を行ってから、ドラム蓋を回してください。）

## 繊維質が長くて硬い葉菜類 セロリ、ケール、小松菜、パイナップルなど

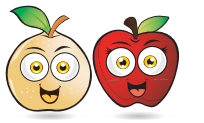
セロリ、ケール、小松菜など繊維質が長くて硬い葉菜類は短く切って間隔を空けてゆっくり搾汁します。




セロリ、ケールなどを搾汁する場合、1回の搾汁量は500g以下で使用し、**500g以上はドラムを洗浄してから搾汁しましょう。**



スクリューに繊維質が巻かれた場合、ドラム蓋を開けて取り除いてください。



果汁が多いりんご、梨を一緒に搾ると良いですよ！

りんご:葉菜類=9:1 [おすすめ]

### 材料の準備

- 葉菜類は搾汁する前に30分程、水に浸すとより良いです。
- 茎は1つずつ(太い部分は長さを10cm未満に切り)準備します。

### 搾汁のポイント

- 準備した材料を1つずつ、間隔を空けてゆっくり搾汁します。
- 投入した材料が搾汁された後、次の材料を入れます。
  ① 葉はくるくる巻いて入れます。
  ② 必ず葉を入れた後、茎と葉を交互に投入します。
  ③ ニラ、小麦の芽などは1摘みずつ同じ方向に備えて入れます。

**注意** | ・繊維質が長くて硬い材料は、繊維質がスクリューに巻かれて搾汁がうまくできません。
厚い茎は長さを10cm未満で準備し、投入してください。
・繊維質が長くて硬い葉菜類を搾汁する時、発生した泡はこし布をご使用ください。
・パイナップルのように繊維質が多い材料は皮と芯を必ず取り除いた後、
小さくカットして搾汁するとより効果的です。
・1回の搾汁量は500g以下でご使用ください。500g以上はドラムを洗浄してから搾汁してください。

# 豆乳＆豆腐の作り方

大豆は「畑の肉」と呼ばれ栄養価が高い良質のたんぱく質が含まれています。
日常的に豆腐、味噌、醤油、納豆などの大豆製品を多く食べることで、黒豆は視力回復などの疾患予防に役に立つといわれてます。

## 豆の準備

1. 豆を準備します。(豆乳一人前 / 500g)
2. 流水で豆を洗います。
3. 洗った豆を十分に水につけておきます。
   (夏場は6時間、冬場は10時間以上 / 500gを水につけておくと、約1kgになります。)

**注 意** | **乾燥した豆(硬い穀物類など)は使わないでください。故障の原因となります。**

## 豆乳の作り方

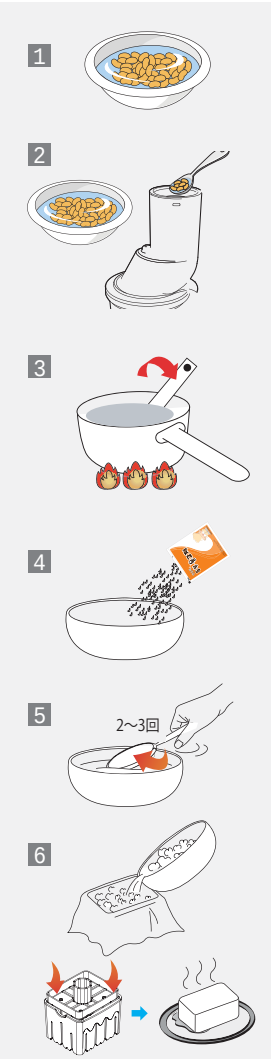
1. 準備した豆を茹でます。
2. 泡が出始めたら3〜5分間もっと沸かした後、火を止めます。
3. 容器につけておいた豆と水（1：3の比率）を一緒に入れて準備します。
4. スイッチを“正回転”にして、豆と水をスプーンで入れてください。
   (1さじずつゆっくり入れてください。)
5. 豆を入れる時にナッツ（松の実、クルミなど）を一緒に入れると、味と栄養素を高めることができます。
6. ジュースカップに豆乳が、繊維質容器におからが出てきます。
7. 出てきた豆乳はそのまま飲むことができます。

※繊維質(おから)はおから料理としてご利用できます。
すぐ使わない場合は冷凍保存しておきましょう。

## 豆腐の作り方

1. ふやかした豆1kgと水3000ml程度（1：3の比率）を準備します。
2. 1さじずつゆっくり、すくって入れて豆乳を作ります。
3. 豆乳をふるいでこして、中火で約10分ほど掻き回しながら加熱します。
4. 豆乳を入れる大きな容器を準備して市販の凝固剤(にがり) 5 gを入れた後、加熱した 豆乳を注ぎます
5. 豆乳を2〜3回掻き回すと、約5分で凝固します。
6. 豆腐型に布を敷いた後、凝固した豆乳を入れ、布をよく閉じて押し込み板で10〜15分重しをしてください。
   水気が切れたら型の中から豆腐を取り出して完成です。

※凝固剤(にがり)は入っておりません。市販の凝固剤(にがり)をご利用ください。

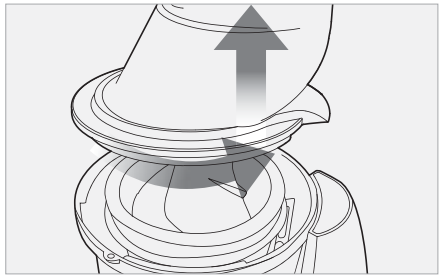


# 取り外し方法/お手入れ方法

**1** 作動スイッチを“停止”にして、コンセントから電源プラグを抜いてください。

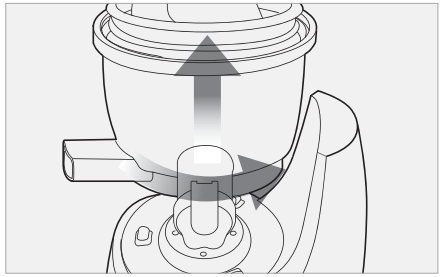
注 意 | ・ドラム内部に残っている繊維質を排出させてから、止めてください。
・お手入れの為、搾汁終了後、30秒程作動させてください。
・ドラム蓋を外しにくい場合は 逆回転↔停止↔正回転を2～3回繰り返してから、ドラム蓋の上面を手のひらで押しながら回してください。
※ ドラム蓋を外しにくい時、投入口に水を入れ、簡易洗浄を行い、ドラム蓋を回してください。

**2** ドラム蓋を反時計回りに回してから、上に持ち上げて外します。

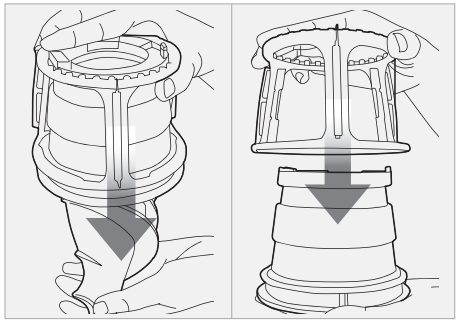


注 意 | ドラム蓋だけを持ったまま、本体を移動させないでください。本体を移動するときは必ず両手で本体を支え、移動させてください。

**3** ドラムセットを反時計回りに回してから、上に持ち上げて外します。

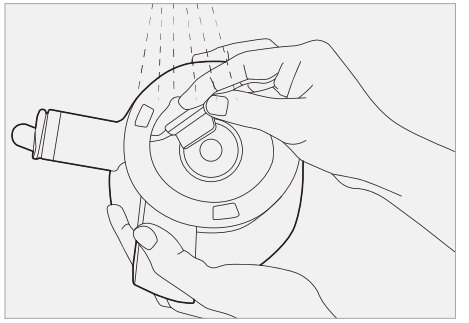


**4** ドラム内の回転ワイパー、ストレーナー、スクリューを組み立ての逆順にして外し、洗浄用ブラシ(柔らかいブラシ)で洗ってください。



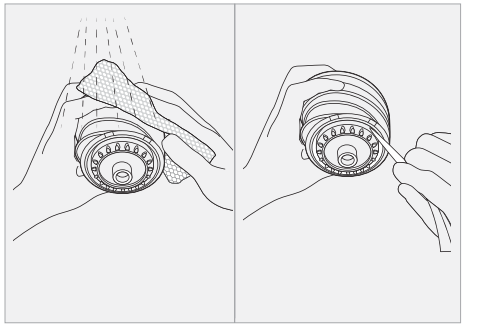
注 意 | ・使用後は全ての部品を取り外して洗浄してください。内部の材料が乾くと、部品の取り外し及び洗浄しにくくなり、更に性能低下の原因となります。ご注意ください。
・ドラムセットの取り外しは 流水を利用すると更に簡単です。
・スクリューのシャフト(中央凹部)の金属部に水が残らないように、よく拭いてください。

**5** ドラムセットを流水にかけながら、シリコンキャップをあけ、洗ってください。シリコン製パーツに付着している細かい繊維質などもきれいに洗浄してください。



Tip | •キッチン用漂白剤、ベーキングソーダなどを適量利用し、洗浄するとより衛生的にお手入れが可能です。
•ジュース及び繊維質排出口は出口洗浄用ブラシできれいにお手入れが可能です。

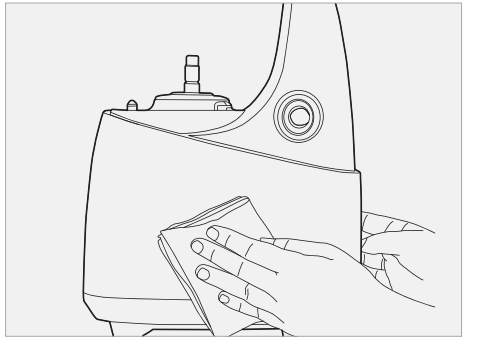
**6** スクリューを流水にかけながら、柔らかいスポンジで洗浄し、ブラシの端部分を利用してスクリュー底部の溝に付着しているよごれ(小さな種及び繊維質など)をきれいに洗浄します。



Tip | スクリューは洗ってから、必ず乾かしてください。
ドラムセットを組み立てる前に、必ずスクリューに付着物がないかを再度ご確認ください。

注 意 | 小さな種がある材料（ぶどう等）を使用後には、必ずスクリュー底部の溝部分までできれいにお手入れください。小さな種が残っていると、搾汁時スクリューとストレーナーのかみ合わせが合わなくなり、スクリューが損傷する可能性があります。破損の原因となります。

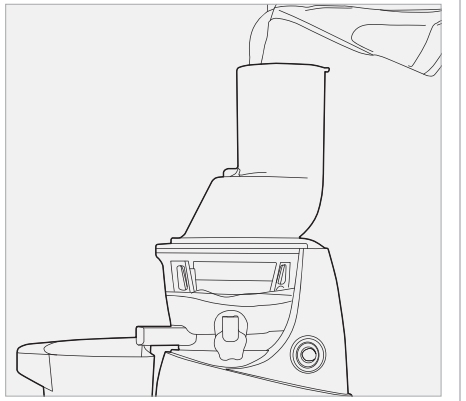
**7** 本体は水分が少ない柔らかい布巾などで拭いてください。



注 意 | 水分が多い、または濡れている布巾は、水分が残らないように絞った後、拭いてください。

## 簡易洗浄

**1** スマートキャップを閉めた後、水を入れ、作動させます。



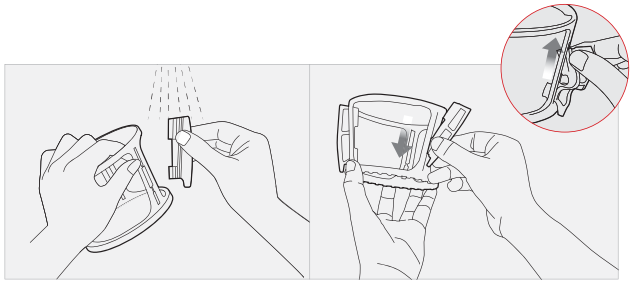
**2** しばらく経ってから、スマートキャップを開けて、排水します。

Tip | 材料を換えて、続けて搾汁する場合、簡易洗浄ですすいでご利用できます。ただし、使用後には、必ず全ての部品を取り外し洗浄してください。

## シリコン部品のお手入れ方法

Tip ｜ **回転ワイパーはフレームからシリコンブラシを取り外し、洗浄してください。**
洗浄後には、乾かしてご使用ください。
ドラムセットを組み立てる前に、必ずシリコンキャップとシリコンリングが正しくセットされているか、ご確認ください。

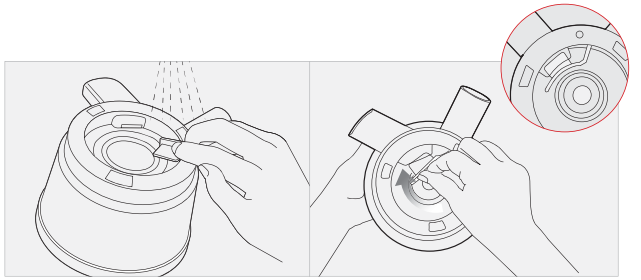
注 意 ｜ シリコンキャップとシリコンリングが完全に差し込まれていないと、ジュースの量が減ったり、漏れたりする可能性があります。



〈シリコンブラシ〉

外してお手入れが可能です。

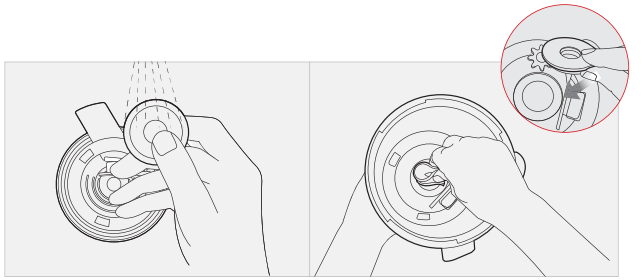
お手入れ後、シリコンブラシの 狭い部分を下にし、図のように回転ワイパーの真ん中の広い部分を通して、下→上の順番に入れます。



〈シリコンキャップ〉

ドラム底部より抜き取り洗浄してください。

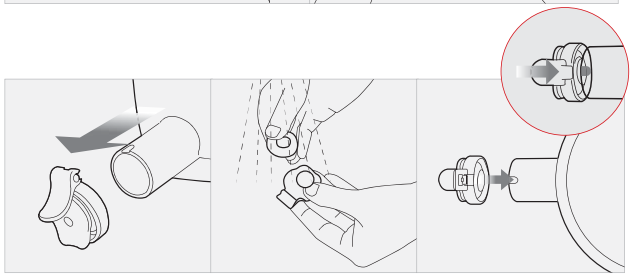
お手入れ後、図のように矢印方向にしっかりと入れます。



〈シリコンリング〉

外してお手入れが可能です。

お手入れ後、ドラムに合わせ、図のように広い面が上部になるように、しっかりと入れます。



〈スマートキャップ〉

外してお手入れが可能です。

お手入れ後、スマートキャップにシリコンを入れ、図のようにジュース排出口にスマートキャップを装着します。



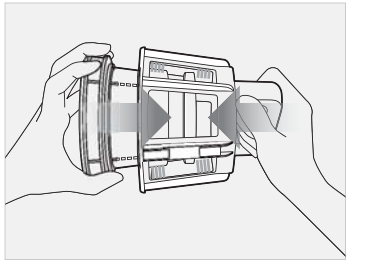
## オプション｜回転ブラシの使用方法

Tip ｜ **ストレーナーは回転ブラシを使用すると、より簡単にお手入れが可能です。**
お手入れ後には、必ず乾かしてください。

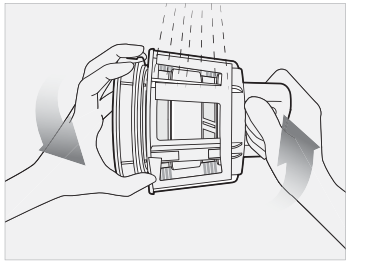
注 意 ｜ 回転ブラシを使用した後にも付着している繊維質などは、付属品の洗浄ブラシをご使用ください。

1 回転ブラシの取っ手を握り、
ストレーナー をしっかり差し込んでください。

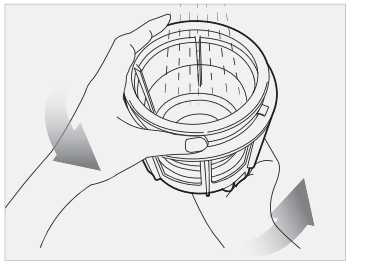
注 意 ｜ **‘カチン‘と音がするまで差し込みます。**



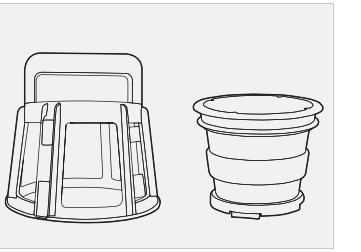
2 水をかけながら、回転ブラシとストレーナー を
それぞれ反対方向に回しながら洗浄します。



3 回転ブラシとストレーナーの内側と外側に
十分水をかけながら洗浄します。



4 洗浄後、回転ブラシとストレーナーを外します。
乾燥させて保管してください。



# サービスを依頼する前に(Q&A)

## ■ 電源が入りません。

- 電源プラグが正しく差し込まれているかご確認ください。
- ドラムとドラム蓋が正しくセットされているかご確認ください。
- ドラムセットと本体が正しくセットされているかご確認ください。

※ 各部品が正しくセットされてないと、作動しません。

## ■ 搾汁量が少ないです。

- 材料により含まれている水分量は異なり、搾汁量も異なります。
- 材料は収穫時期、季節、保管状態により同じ材料でも搾汁量、状態が大きく変化します。
- シリコンキャップがしっかりセットされているか、ご確認ください。
- 水分が少ない材料は事前に水に浸して搾ると、搾汁率の向上が期待できます。
- 種がある材料を連続して搾るときは、途中でドラムセットを簡易洗浄してください。

※ ストレーナーに種などの繊維質が多く残ってると、搾汁量に影響があります。

- 小さくて柔らかい種がある材料で多く搾汁するときは、途中でドラムセットを一回洗うとより効果的です。

## ■ ジュースの中に微細な繊維質が多いです。

- 連続して搾汁する時、材料によってはジュース内に微細繊維質が多く含まれることがあります。微細繊維質量を抑えるには、ドラムセットを洗浄して、ご使用ください。
- 材料によって、ジュースに含まれる微細な繊維質の量は異なります。繊維質が気になる方は、こし布などをご利用ください。
- スクリュー、ストレーナーが変形、破損などしていると搾汁に影響を与えます。この場合はそれぞれの交換をお薦めします。

※ 各部品は、使用材料、使用回数、使用方法などにより経年変化が異なり、これにより搾汁状態が変化する場合があります。このような場合はカスタマーセンター担当者にご相談ください。

- 一回の投入量が多すぎて、作動が停止することがが多く発生する時はジュースに繊維質が多く含まれる可能性があります。投入量と投入速度を調節しながら、ご使用ください。

## ■ ドラム蓋が閉まりません。

- スクリューをストレーナー中央にしっかりと押し入れてください。

※ スクリューをきちんとセットしないと、ドラム蓋は閉まりません。

## ■ 使用中、変な音がします。

- 部品が正しくセットされているか、もう一度ご確認ください。
- 材料なしでの空回転はしないでください。

※ スクリュー破損の原因となります。

- 材料なしで回転させる場合、騒音が大きくなる可能性があります。故障の原因となります。
- スクリューとストレーナーの摩擦音は材料を投入すると無くなります。
- 材料に含まれてる水分量、繊維質の硬い材料などにより、搾汁時の音は異なります。

※ 材料によって、カットするサイズ等は異なります。

- 製品を不安定な所で使用すると、音がする可能性があります。製品が水平を保っているかご確認ください。

## ■ 使用中、突然作動が止まります。

- 電源プラグが確実に差し込まれているかご確認ください。
- 各部品が正しくセットされているか、もう一度ご確認ください。
- 投入する材料の量が多いと、停止する可能性があります。
- “停止”スイッチを押してから、逆回転↔停止↔正回転を2～3回繰り返してください。

※ “逆回転”を押し、残っている材料を上に押し上げた後、“正回転”を押し、下に押し下げて排出します。

- モーターが過熱するとモーター保護装置が電源を遮断します。風通しが良い場所で30分～2時間程(周辺温度により異なる)休ませてから、ご使用ください。
- 硬い種が入っている材料（冷凍された材料も含む）は必ず種を除いてから、ご使用ください。スクリューとストレーナーの破損の原因となります。

## ■ 繊維質に水分が多く含まれています。

- 搾り始めは、ジュースが繊維質排出口から出ることがあります。
- 材料の状態によって、排出量が異なります。特に、材料が新鮮ではない場合、ジュースが繊維質と一緒に排出される可能性があります。

## ■ 使用中、ドラムがゆれます。

- スクリューとストレーナーの間にある材料が切断、搾汁されながら、ドラムがゆれる構造になっています。故障ではありません。
- 繊維質が強い材料の場合には、特にゆれが多く発生することがあります。

## ■ ジュースが分離します。

- 材料によってジュースが分離する場合もあります。その現象はジュース密度により発生します。(高速ジューサーで発生する栄養素損失による分離とは全く異なります。)

## ■ ドラム蓋が開きません。

- 搾汁終了後も30秒程度作動させ、ストレーナー内部の繊維質を排出させてくだい。(繊維質排出口根元には若干材料が残留します。これは正常な作動状態で、構造上全ては排出されません。)
- ドラムの内部に繊維質が多く残っている場合には、ドラム蓋が開かない場合があります。この場合は、水を入れながら、逆回転 ↔ 亭止 ↔ 正回転を2～3回繰り返してから、ドラム蓋の上面を手のひらで押しながら、回してください。

※ 材料によっては、投入口に水を入れ、簡易洗浄を行ってから、ドラム蓋を外してください。

## ■ ジュースが本体上部から漏れてます。

- シリコンキャップとシリコンリングがしっかりとセットされてないと、本体の上部からジュースが漏れます。または繊維質にジュースが含まれる可能性があります。ドラムセットを組み立てる前に、シリコンキャップとシリコンリングをもう一度ご確認ください。

## ■ 繊維質が硬い材料も搾汁がよくできますか？

- セロリ、セリ、仙人草などのような繊維質が硬い材料はスクリューに巻かれて、搾汁に影響を与えます。搾汁量は500ｇ以下にし、1回搾汁量を超えてのご使用の場合は、ドラムを洗ってからご使用ください。ただし、仙人草の場合は、必ず1cm以下に切ってからご使用ください。(1cm以上の大きさはスクリューに巻かれ、搾汁ができません)

## ■ 使用後、ドラムや部品に色が付きます。

- 使用後すぐに洗わないと、ドラムに残っている材料が乾いて、取り外し及び洗浄しにくくなり、さらに性能低下の原因となります。
- カロチノイド系例の色素が豊富なニンジン、ほうれん草などはその栄養素によって、スクリューは緑色に、回転ワイパー、ドラムはオレンジ色に着色することがあります。着色された場合(ドラムのみ)、先にサラダ油で拭いてから、洗剤で洗ってください。

※ サラダ油は着色されたドラムの洗浄だけに使用し、スクリュー、ストレーナーには直接付着されないようにしてください。植物性油/動物性油がスクリュー、ストレーナーに付着されると、性能低下及び損傷の原因となります。

- ドラムのシリコン部品も外しでの洗浄が可能です。

## ■ ジュースの搾汁以外の用途に使用できますか？

- クビンス・ホールスロージューサーは果物、野菜の100%天然ジュースの搾汁に最適な製品です。
- 植物性油（胡麻、エゴマ等）を得るためには、使用しないでください。
- 植物性油/動物性油(サラダ油、動物性油など)が多く含まれている材料は使用しないでください。植物性油/動物性油がスクリューに付着しと場合、搾汁性能の低下、部品破損の原因となり、これらは有償対応となります。

## 製品の規格

| | |
|---|---|
| 製　品　名 | ジューサー |
| モ デ ル 名 | JSG-621 |
| 定 格 電 圧 | AC100V, 50/60Hz |
| 消 費 電 力 | 240W |
| 定 格 時 間 | 30分 |
| 製 品 重 量 | 6.4kg (構成品外) |
| 製品サイズ | 228mmX208mmX448mm |
| 製　造　元 | ㈱NUC電子 |
| 搾 汁 方 式 | 低速圧搾 |

輸 入 者 名 : (株) NUC JAPAN
住　　所 : 〒104-0043
東京都中央区湊1-6-2 サンエスティビル 3 F
TEL ： 03-5542-0620 / FAX : 03-3206-3777
クビンス・カスタマーセンター： 0120-816-861
www.kuvings.jp